

nel 1951 e nel 1966 e in seguito alle quali la coltura del riso fu perfezionata. Il 2 aprile 2009 il riso del delta del Po diventa IGP (Indicazione Geografica Protetta). Questa tipologia di riso IGP, prodotta da 13 aziende, si presenta con un chicco grande, cristallino, compatto, con un elevato tenore proteico: può essere bianco o integrale. Ha inoltre una elevata capacità di assorbimento, una bassa perdita di amido e una buona resistenza durante la cottura. Presenta, oltre a ciò, una particolare sapidità e un aroma che permette di distinguerlo da quello prodotto in zone non salmastre. I comuni polesani dove il riso viene maggiormente coltivato sono Ariano nel Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina e Loreo. La commercializzazione del riso del delta

del Po Igp avviene in sacchetti adatti all'uso alimentare da 0,5 kg, 1 kg, 2 kg e 5 kg, confezionato anche in sottovuoto o in atmosfera controllata; i contenitori devono essere sigillati e contraddistinti dal logo della denominazione IGP riportato qui sotto. Le fasi di trasformazione e confezionamento devono quindi aver luogo all'interno del territorio delle Regioni Veneto ed Emilia Romagna. L'indicazione "Riso del Delta del Po" designa esclusivamente il frutto del riso appartenente al tipo Japonica, gruppo Superfino nelle varietà Carnaroli, Volano, Baldo e Arborio. Il riso ha segnato la struttura produttiva, sociale e urbanistica del Delta, così come ne ha trasformato il paesaggio. La palude aveva lasciato spazio a una coltura che avrebbe segnato l'economia ma anche l'aspetto sociale ed urbanistico di quella parte di Polesine. Infatti quando la coltivazione del riso ha preso piede nel delta vi era crescente necessità di molta ma-

nodopera (soprattutto nel periodo tra aprile e novembre), di aie, di granai ed essiccatoi, di case, di vie di comunicazione. Nel tempo gli insediamenti divennero stabili e alle case si aggiunsero chiese, scuole, farmacie, osterie, negozi. Indubbiamente la coltura del riso ha contribuito allo sviluppo economico di questo territorio, favorendo l'espansione dell'agricoltura e il suo popolamento. Oggi le risaie del Delta del Po coprono circa 9.000 ettari di territorio. Le caratteristiche del terreno consentono di distinguere tra il "Riso delle Terre Bianche" e il "Riso delle Terre Nere"; il primo coltivato nei terreni a componente argillosa tipiche del Polesine,

il secondo, invece, cresciuto nei terreni torbosi tipici del Ferrarese. Il riso polesano si distingue dagli altri tipi risi italiani per le particolari caratteristiche organolettiche, frutto di condizioni climatiche ed ambientali molto particolari. Infatti i fertili terreni alluvionali dove viene coltivato sono ricchi di minerali che ne favoriscono una maggiore resistenza alla cottura ed un elevato tenore proteico del chicco, ricco soprattutto di potassio, al punto da rendere inutile l'aggiunta di fertilizzanti. Queste caratteristiche hanno una positiva influenza sulla consistenza e sul gusto del prodotto che conferisce al riso un aroma ed una sapidità particolare.



Marchio IGP del riso del Delta del Po